petra® electric

# Ⓓ Gebrauchsanweisung

**EinkochAutomat**
**EKO 600**
**EKO 610** mit Auslaufhahn
**EKO 620** mit Schaltuhr

# Ⓕ Mode d'emploi

## Stérilisateur pour conserves

**EKO 600**
**EKO 610** avec robinet pour l'écoulement
**EKO 620** avec chronorupteur

# (D) Gebrauchsanweisung

petra® electric

## Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Nennspannung: | 230 V 50 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 1800 W |
| Schutzklasse: | I |

## Sicherheitshinweise

- Die Zuleitung vollständig vom Boden abwickeln. Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen, es muss für mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - das Gerät undicht ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o. Ä. besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Den Einkocher auf eine ebene und stabile Unterlage stellen, nicht auf heiße Oberflächen z. B. Herdplatten o. Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme; er könnte dabei anschmelzen.
- Das Gerät nicht ohne Wasser einschalten, da sonst die Emaille und der Auflagerost Schaden nehmen könnte.
- Zum Einkochen die Gläser immer auf den mitgelieferten Auflagerost stellen.
- Den Topf höchstens bis 4 cm unterhalb des Randes füllen. Wird das Gerät überfüllt oder mit nicht geschlossenem Deckel betrieben, kann kochende Flüssigkeit herausspritzen.
- **Vorsicht,** das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen. Beim Öffnen des Deckels - Vorsicht vor heißem Dampf und abtropfendem Kondenswasser.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder Reinigung und Pflege
  - nach dem Gebrauch.
- Der volle Topf ist sehr schwer, deshalb sollte er höchstens halb gefüllt transportiert werden.
- Den Einkochtopf zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
  Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Verwendung

Das Gerät ist geeignet zum:
- Einkochen
- Erwärmen von Würstchen o. Ä.
- Zubereiten von Getränken
- Kochen von Speisen
  (Dickflüssige Speisen, wie Suppen, sind ständig zu rühren, damit sie am Boden nicht anbrennen.)
- Entsaften
  (Entsafteraufsatz gehört nicht zum Lieferumfang)

## Inbetriebnahme

Vor Erstbenutzung Topf und Deckel innen gründlich reinigen und mit ca. 5 l Wasser auskochen.
Die Zuleitung vollständig vom Boden abwickeln, sie darf während des Betriebes den heißen Topf nicht berühren.

**Achtung!** Flüssigkeit höchstens bis 4 cm unterhalb des Topfrandes einfüllen und den Deckel schließen.
Erst nach dem Befüllen des Topfes den Netzstecker an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Das Gerät darf nicht ohne Wasser eingeschaltet werden, da sonst die Emaille und der beschichtete Auflagerost beschädigt werden könnte.
Sollte dies trotz aller Vorsicht doch einmal passiert sein, muss mit dem Einfüllen von Wasser gewartet werden, bis der Topf abgekühlt ist, ansonsten könnte die plötzliche Dampfentwicklung zu Verbrühungen führen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchsentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.
Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Beim Abnehmen des Deckels das Kondenswasser in den Topf ablaufen lassen. Der volle Topf ist sehr schwer, deshalb sollte er vor dem Transport etwas ausgeschöpft werden.

**EKO 600**
Mit dem Einstellen des Temperaturreglers beginnt das Gerät zu heizen. Die Kontrollleuchte erlischt erstmalig, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Während der jetzt beginnenden Einkochzeit wird die eingestellte Temperatur nahezu konstant gehalten, indem der Temperaturregler die Heizung jeweils für kurze Zeit einschaltet. Dies ist durch das Aufleuchten der Kontrollleuchte zu erkennen.
Nach dem Gebrauch ist der Netzstecker zu ziehen.

**EKO 610 mit Auslaufhahn**
Das Gerät unterscheidet sich vom EKO 600 nur durch den Auslaufhahn, mit dessen Hilfe Getränke direkt in Trinkgefäße gefüllt werden können. Der Auslaufhahn kann zum Reinigen demontiert werden. Dazu die verchromte Kappe unter dem Griffstück abschrauben. Die Verschraubungen bei der Montage nur handfest anziehen.

**EKO 620 mit Zeitschaltuhr**
An der Zeitschaltuhr können ausgehend von der AUS-Stellung (0) zwei Betriebszustände gewählt werden:

**Dauerbetrieb**
Dazu den Drehknopf nach links auf (1) stellen. Diese Schaltstellung wird zum Entsaften oder zum längeren Warmhalten von Getränken benötigt. Es folgt keine automatische Abschaltung.**Automatik-Betrieb**
Die Uhr hat eine Gesamtlaufzeit von 2 Stunden. Sie übernimmt in Verbindung mit dem Temperaturregler die Überwachung der gewünschten Einkochzeit und -temperatur.
Die an der Uhr eingestellte Zeit beginnt erst bei Erreichen der vorgewählten Temperatur abzulaufen, d.h. die Zeit zum Aufheizen zählt nicht mit. Jederzeit kann die verbleibende Einkochzeit am Drehknopf abgelesen werden. Ist sie abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte erlischt.
Die verbleibende Zeit kann am Drehknopf jederzeit korrigiert werden.

Wenn die Temperatureinstellung während der Aufheizzeit korrigiert werden soll, wie folgt vorgehen:

1. Drehknopf der Zeitschaltuhr auf (0) zurückdrehen, die Kontrollleuchte erlischt.
2. Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur neu einstellen.
3. Drehknopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einkochzeit einstellen.

## Einkochen

Die Grundregeln zum Einkochen können in jedem Kochbuch nachgelesen werden, sie gelten auch bei Verwendung des Einkochers.
Mit dem Gerät können je nach Größe bis zu 14 Stück 1- Liter-Einkochgläser (Höhe max. 155 mm, Durchmesser max. 112 mm) in zwei Lagen übereinander sterilisiert und eingekocht werden (z. B. 1-Liter-WECK®-Rundrandglas -Tulpenform). Dazu die mit Klammern verschlossenen Gläser auf den Auflagerost stellen. Wasser einfüllen, bis die oberen Gläser zu ca. ¾ im Wasser stehen. Bei Belegung in zwei Lagen müssen die unteren Gläser mit den Klammern dicht verschlossen sein, um das Eindringen von Wasser zu verhindern.
Die Einkochtemperatur am Gerät einstellen.
Die Aufheizzeit, sie kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern, gehört nicht zur Einkochzeit, diese beginnt, wenn die Kontrollleuchte das erste Mal ausschaltet.
Beim EKO 620 wird dieser Ablauf nach dem Einstellen der Zeitschaltuhr automatisch gesteuert. Die anderen Geräte müssen nach Ablauf der Einkochzeit von Hand abgeschaltet werden.

**Einkochtabelle**

| | Temperatur in °C | Zeit in min |
|---|---|---|
| **Obst** | | |
| Äpfel weich / hart | 85 | 30/40 |
| Apfelmus | 90 | 30 |
| Aprikosen | 85 | 30 |
| Birnen weich / hart | 90 | 30/80 |
| Erdbeeren, Brombeeren | 80 | 25 |
| Heidelbeeren | 85 | 25 |
| Himbeeren, Stachelbeeren | 80 | 30 |
| Johannisbeeren, Preiselbeeren | 90 | 25 |
| Kirschen | 80 | 30 |
| Mirabellen, Reineclauden | 85 | 30 |
| Pfirsiche | 85 | 30 |
| Pflaumen, Zwetschgen | 90 | 30 |
| Quitten | 95 | 30 |
| Rhabarber | 95 | 30 |
| **Gemüse** | | |
| Blumenkohl | 100 | 90 |
| Bohnen | 100 | 120 |
| Erbsen | 100 | 120 |
| Gewürzgurken | 85 | 30 |
| Kohlrabi | 100 | 95 |
| Kürbis | 90 | 30 |
| Möhren, Karotten | 100 | 90 |
| Pilze | 100 | 110 |
| Rosenkohl, Rotkohl | 100 | 110 |
| Sellerie | 100 | 110 |
| Spargel | 100 | 120 |
| Tomaten, Tomatenmark | 90 | 30 |
| **Fleisch** | | |
| Braten im Stück, durchgebraten | 100 | 85 |
| Fleischbrühe | 100 | 60 |
| Gulasch, durchgebraten | 100 | 75 |
| Wild, Geflügel, durchgebraten | 100 | 75 |
| Wurstmasse, Hackfleisch, roh | 100 | 110 |

## Entsaften

Der hierzu notwendige Aufsatz gehört nicht zum Lieferumfang. Es kann jeder im Fachhandel erhältliche Entsafteraufsatz für 35 cm Topfdurchmesser verwendet werden. Beim Entsaften ist nach der Gebrauchsanweisung des Entsafteraufsatzes zu verfahren. Den Temperaturregler am Einkocher auf „Entsaften“ stellen.

Bei jedem neuen Befüllen des Fruchtkorbes darauf achten, dass das Gerät nicht leerkocht, ggf. Wasser nachfüllen.

## Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen. Das Gerät keinesfalls in Wasser tauchen. Den Topf innen ausspülen. Das Geräteäußere nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
Kalkablagerungen am Topfboden führen zu Energieverlusten und können die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen. Der Topf sollte deshalb regelmäßig mit einem handelsüblichen Entkalker behandelt werden. Die Gebrauchshinweise des Herstellers sind dabei zu beachten. Nach dem Entkalken den Topf gründlich mit klarem Wasser ausspülen.

Zum Wegstellen die Zuleitung aufwickeln und den Stecker in das Steckerdepot in der Mitte des Bodenteiles einstecken.

## Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.
Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.
Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

**petra-electric**
**Kundendienst**
**Greisbacherstraße 6**
**D-89331 Burgau**

**www. petra-electric.de**

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2005/32/EG.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.
Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

# F Mode d'emploi

petra® electric

## Avant utilisation

Lire attentivement le mode d' emploi. Il comprend des indications importantes pour l'utilisation, la sécurité et la maintenance de l'appareil.
Il doit être soigneusement conservé et remis le cas échéant à des utilisateurs ultérieurs.
L'appareil ne doit être utilisé que pour une destination prévue conformément à ce mode d'emploi.
Cet appareil est destiné à des utilisations domestiques et comparables comme par exemple:
- dans les cuisines pour les collaborateurs dans les commerces, les bureaux et d'autres domaines professionnels;
- dans les domaines agricoles;
- par les clients des hôtels, motels et autres services résidentiels;
- dans les gîtes avec petit déjeuner.

L'appareil n'est pas destiné à un usage purement commercial.
Respecter les consignes de sécurité pour l'utilisation.

## Spécifications techniques

| | |
|---|---|
| Tension nominale: | 230 V 50 Hz |
| Puissance absorbée: | 1800 W |
| Classe de protection: | I |

## Indications de sécurité

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à une prise de courant de sécurité. Câble d'alimentation et prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le cordon sur des bords aigus, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre. Le protéger de la chaleur.
- Se servir uniquement d'une rallonge en parfait état, elle doit être prévue pour au moins 10 A.
- Ne pas brancher la prise ou la débrancher avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher si:
  - l'appareil ou le câble est défectueux
  - l'appareil n'est pas étanche
  - l'appareil a reçu un choc violent.

  Dans ces derniers cas, veuillez remettre l'appareil au service de réparation.
- Poser le stérilisateur pour conserves sur une base plate et stable. Ne pas mettre l'appareil sur des surfaces chaudes p.ex. plaques de four etc. ou à proximité d'une flamme de gaz non protegée, il pourrait commencer à fondre.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans eau, l'émail pourrait être endommagé.
- Pour stériliser, toujours poser les verres sur la grille livrée avec l'appareil.
- Remplir le pot maximum jusqu'à 6 cm au-dessous de la marque. Si vous en mettez trop, ou si vous ne fermez pas le couvercle, de l'eau bouillante peut déborder.
- **Attention**, l'appareil chauffe, danger de brûlures dûes à la vapeur qui sort. Ne pas déplacer l'appareil lors de l'utilisation et ne pas le tirer par le cordon. Lors de l'ouverture du couvercle - attention à la vapeur chaude et à la condensation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (inclus les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à défaut un manque d'expérience et/ou de connaissance - sauf s' ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou s'ils recoivent de celle-ci des instructions sur la manière d' utiliser l'appareil.
- Bien veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- La prise doit être débranchée:
  - lors de perturbations au moment de l'utilisation
  - avant chaque nettoyage
  - après utilisation.
- Le pot rempli est très lourd. Pourcela ne le transporter qu'à moitié rempli.
- Ne jamais plonger le stérilisateur pour conserves dans l'eau pour le nettoyer.
- En cas d' utilisations non conformes ou de réparations effectuées par une personne non qualifiée, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n' assumerons aucun dommage. Dans ces cas, la garantie ne sera pas applicable.
- L'appareil n'est pas conçu pour l'emploi professionnel.
- Dans le cas où le cordon de cet appareil est endommagé, seuls le service après-vente du fournisseur ou une personne compétente sont à même de le changer. Des réparations impropres peuvent causer de graves dangers pour l'utilisateur.

## Emploi

L'appareil est approprié pour:
- stériliser
- chauffer des saucisses, etc.
- préparer des boissons
- préparer des plats (des plats épais comme des soupes doivent être agités sans cesse pour qu'ils n'attachent pas)
- extraire du jus (l'extracteur de jus ne fait pas partie de la livraison)

## Mise en service

Avant le premier emploi, bien nettoyer le pot et le couvercle à l'intérieur et le faire bouillir avec 5 l d'eau.
Dérouler complètement le cordon. Il ne doit pas toucher le pot chaud pendant l'utilisation.

**Attention!** Remplir de liquide maximum jusqu'à 6 cm au-dessous du bord et fermer le couvercle.
Brancher l'appareil sur une prise de sécurité installée selon les normes en vigueur et ce seulement après avoir rempli le pot.

Ne pas mettre l'appareil en marche sans eau, l'émail pourrait être endommagé.
Si cela se produisait malgré toutes les mesures de précaution, attendre le refroidissement du pot avant de le remplir d'eau, la formation soudaine de vapeur pourrait causer des brûlures.
Lors du premier emploi une faible odeur peut s'échapper. Cela est dû à des raisons techniques, ne vous en inquiétez pas. Après usage débrancher la prise et laisser l'appareil refroidir. Laisser écouler l'eau de condensation dans le pot avant d'enlever le couvercle. Le pot rempli est très lourd, le vider un peu avant de le transporter.

**EKO 600**
Une fois la température réglée, l'appareil commence à chauffer. La lumière de contrôle s`éteint lorsque y la temperature souhaitée est atteinte. Pendant le temps de stérilisation la température est maintenue quasi constante: le réglage de température allume le chauffage plusieurs fois pour une courte durée.
Cela se vérifie lorsque la lumière de contrôle s'allume.
Débrancher la prise après usage.

**EKO 610 avec robinet pour l'écoulement**
Cet appareil se distingue de l'EKO 600 uniquement par le robinet avec lequel on peut remplir directement des récipients pour boire.
Le robinet peut être démonté pour être nettoyé. Dévisser la chape chromée au-dessous de l'attelle.
Lors du montage ne pas serrer les vis trop fortement: les serrer uniquement à la main.

**EKO 620 avec chronorupteur**
Avec le chronorupteur, vous pouvez choisir deux états de service en commençant par la position ARRET (0):

**Opération permanente**
Pour cela, tourner le bouton à gauche sur (1). Cette position est utilisée pour l'extraction du jus ou pour tenir les boissons au chaud pendant longtemps. Il n`y a pas d'arrêt automatique.

**Opération automatique**
La minuterie a un temps d'opération total de 2 heures. Avec le régleur de température, elle permet la surveillance du temps de stérilisation et de tempérture souhaltés. Le temps chiosi sur la minuterie ne commence à s' écouler qu' en arrivant à la température présélectionnée, ce qui veut dire que le temps de chauffage ne compte pas. Le temps de stérilisation restant est indiqué sur le bouton tournant. Si le temps est écoulé, l'appareil s´arrête automatiquement et le témoin de contrôle s´ éteint. Le temps restant peut toujours être corrigé sur le bouton tournant.
Si la température doit être corrigée pendant le temps de chauffage veuillez observer les consignes suivantes:
1. Tourner le bouton tournant de la minuterie sur (0), le témoin de contrôle s` éteint.
2. Mettre le régleur de température à nouveau sur la température souhaitée.
3. Poser le bouton tournant de la minuterie sur le temps de stérilisation souhaité.

## Stérilisation
Vous pouvez relire les règles fondamentales de la stérilisation dans chaque livre de cuisine. Cellles-ci sont également valables pour l'utilisation du stérilisateur pour conserves.
Dans l'appareil, vous pouvez stériliser jusqu'a 14 bocaux d'un litre (hauteur maximale 155 mm, diamètre maximum 112 mm) placés sur 2 rangées (par exemple les bocaux forme tulipe d'un litre marque WECK). Mettre les bocaux fermés avec des pinces sur la grille. Remplir d'eau jusqu'à ce que les bocaux de dessus soient recouverts d'eau au 3/4. Lorsque les deux rangées sont remplies, les bocaux du dessous doivent être bien fermés avec les pinces afin d'éviter que l'eau ne s'infiltre.
Régler la température de stérilisation sur l'appareil.
Le temps de chauffage - il peut durer 90 minutes lorsque l'appareil est entièrement rempli- ne fait pas partie du temps de stérilisation. Celui-ci commence quand la lumière de contrôle arrête la première fois.
Après l'ajustement de la minuterie cet écoulement est automatiquement contrôlé pour l'EKO 620. Il faut arrêter les autres appareils à la main après l'écoulement du temps de stérilisation.

**Tableau de stérilisation**

| | Température en °C | Temps en min |
|---|---|---|
| **Fruits** | | |
| Pommes | 85 | 30/40 |
| Compote de pommes | 90 | 30 |
| Abricots | 85 | 30 |
| Poires doux / durs | 90 | 30/80 |
| Fraises, mûres | 80 | 25 |
| Myrtilles | 85 | 25 |
| Framboises, groseilles à maquereau | 80 | 30 |
| Groseilles, airelles rouges | 90 | 25 |
| Cérises | 80 | 30 |
| Mirabelles, reine-claudes | 85 | 30 |
| Pêches | 85 | 30 |
| Prunes, quetsches | 90 | 30 |
| Coings | 95 | 30 |
| Rhubarbe | 95 | 30 |
| **Légumes** | | |
| Chou-fleur | 100 | 90 |
| Haricots | 100 | 120 |
| Pois | 100 | 120 |
| Cornichons | 85 | 30 |
| Chou-rave | 100 | 95 |
| Courge | 90 | 30 |
| Carottes | 100 | 90 |
| Champignons | 100 | 110 |
| Chou de Bruxelles, chou rouge | 100 | 110 |
| Céleri | 100 | 110 |
| Asperges | 100 | 120 |
| Tomates, concentré de tomates | 90 | 30 |
| **Viande** | | |
| Rôti, bien cuit | 100 | 85 |
| Bouillon de viande | 100 | 60 |
| Goulasch, bien cuite | 100 | 75 |
| Gibier, volaille, bien cuit | 100 | 75 |
| Pâté, viande hachée, crue | 100 | 110 |

## Extracteur de jus

L'accessoire nécessaire n'est pas inclu dans la livraison. Utiliser n'importe quel accessoire extracteur de jus en vente dans le commerce spécialisé (diamètre du pot: 35 cm). Procéder selon le mode d'emploi indiqué pour l'accessoire extracteur de jus. Ajuster la température sur le stérilisateur sur la position „Entsaften".

A chaque fois que la corbeille de fruits est remplie de nouveau, faites attention à ce que l'appareil ne cuise pas à vide. Remplir avec de l'eau à l'occasion.

## Nettoyage et entretien

Avant tout nettoyage, débrancher la prise. Ne pas mettre l'appareil dans l'eau. Rincer le pot à l'intérieur. Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs.

Les dépôts calcaires dans le pot provoquent une perte d'énergie et peuvent influencer la durée de vie de l'appareil. Il faut donc régulièrement détartrer le pot avec un produit de détartrage d'usage. Observer les indications du fabricant.
Après détartrage bien rincer le pot avec de l'eau pure.

Pour ranger l'appareil, enrouler le cordon et mettre la prise à l'emplacement prévu à cet effet.

CE Cet appareil est conforme aux directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2005/32/CE

Quand il n'est plus utilisable (fin de vie), vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères mais le remettre au point de recyclage des appareils électriques et électroniques le plus proche (ou déchetterie). Si vous avez besoin de détails supplémentaires, vous pouvez également vous adresser à la mairie de votre commune.

Sous réserve de changements techniques.

petra®
electric